



**MERCOLEDÌ 1 MAGGIO ORE 12.30**

## *Menù degustazione*

### **Antipasto**

Coppa stagionata

Sformatino di spinacino selvatico e crema al parmigiano

Calzoncino ai due colori

Abbinato al nostro "Movida" spumante Dry Millesimato

### **Bis di primi**

Risotto alla crema di peperoni e stracciatella

Cannellone in sfoglia fine ripieno alla carne con fonduta leggera

Abbinato al nostro "Breo" Moscato Giallo Secco

### **Bis di secondi**

Cosciottino di cinghiale brasato al vino rosso

Abbinato al nostro "Giaretta" Colli Euganei Merlot

Contorni di stagione

### **Dolce**

Selezione di delizie

Abbinato al nostro Colli Euganei Fior D'Arancio Sp. D.O.C.G.

**Il menù comprensivo di vini, acqua e caffè è di € 35**

Eventuali richieste al di fuori del menù qui citato verranno conteggiate a parte.

Il menù non è divisibile in due persone.

In caso di esigenze alimentari diverse si è pregati di comunicarlo alla prenotazione.

In caso di disdetta è richiesto preavviso prima dell'evento, in caso contrario sarà addebitato.

Ricordiamo ai nostri ospiti che nelle nostre sale non sono ammessi cani.

**Per prenotare: 0429 94298 – [info@laroccola.it](mailto:info@laroccola.it)**

